



ACONCAGUA COSTA

Syrah
2018



VIÑEDOS

APELACIÓN: Aconcagua Costa

Las uvas para nuestro Aconcagua Costa Syrah se obtienen del viñedo en Aconcagua Costa, ubicado a 12 kilómetros del Océano Pacífico. Fue plantado por Viña Errázuriz en 2005 y 2009 en un suelo compuesto por una delgada capa de textura limosa que se extiende sobre una base de arcilla y roca metamórfica (pizarras/esquisto), que aporta las notas minerales presentes en los vinos que tienen su origen en estos viñedos.

NOTAS DE VENDIMIA

A un invierno de registros históricos en cuanto a temperaturas y precipitaciones, siguieron condiciones templadas y secas durante los meses de agosto y septiembre. A medida que la primavera y el verano se fueron desplegando, experimentamos condiciones secas, además de temperaturas constantemente cálidas, sobre todo durante noviembre y enero, lo que generó circunstancias ideales para una óptima floración, cuaja y pinta, además de una cosecha de excelentes condiciones sanitarias. Marzo trajo un alivio a las temperaturas habitualmente cálidas del verano, lo que permitió que las uvas continuaran un gentil proceso de madurez, conservando su acidez y frescor.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas se cosecharon a mano entre el 19 y el 27 de marzo y fueron cuidadosamente transportadas a la bodega para ser inspeccionadas y molidas, salvo un 15% que se dejó con racimo completo. A continuación, las uvas fueron depositadas en tanques de acero inoxidable donde realizaron la fermentación alcohólica. El tiempo total de maceración fluctuó entre 8 y 20 días. Luego el vino tuvo una guarda de 14 meses en barricas de roble francés, 10% nuevas, y un 15% en fudres.

NOTAS DE CATA

La cosecha 2018 de Aconcagua Costa Syrah muestra un profundo color rojo violeta. En nariz revela aromas a pimienta y flores que recuerdan a lavanda y violetas, y una suave nota a repostería y frutos secos. En boca presenta una entrada suave que recuerda a incienso y un perfil especiado, todo enmarcado por notas a frutos negros frescos. Es un vino con persistencia y profundidad con una acidez refrescante, que muestra nervio y una suave textura de taninos tizosos.

INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL: 13,5%

PH: 3,45

ACIDEZ TOTAL: 6,02 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 1,92 g/L

GUARDA: 14 meses en barricas de roble francés, 10% nuevas, y 15% en fudres.